

- Periódicamente debes vigilar si la forma de actuar de los trabajadores de los contratistas es correcta y si se ajusta a dichas instrucciones.
- Si detectas alguna situación anómala, indícaselo al trabajador o ponte en contacto con su empresa para corregirla.
- Pídeles que te expliquen si su actividad en el Centro (por ejemplo una reparación) puede implicar un riesgo para tus empleados o clientes y si hay que adoptar alguna medida de protección, señalización, aviso, etc.
- Indícales con detalle cómo tienen que señalar y balizar las zonas por donde no debe pasar nadie, ni empleados ni clientes.
- Los repartidores que llevan cargas relativamente pesadas deben tener un acceso que no interfiera con la actividad del centro.
- Debes exigir a tus proveedores que cumplan las medidas de prevención mientras realizan una actividad en tu centro de trabajo. Deben utilizar equipos adecuados para el manejo de cargas o para realizar cualquier reparación.
- Si se tiene que realizar una carga o descarga de mercancías frente al centro durante un periodo de tiempo prolongado, asegúrate de que el transportista realiza la carga y descarga con los medios adecuados y señala la zona correctamente.
- Comprueba que las medidas de emergencia incluyen las acciones para evacuar a los trabajadores ajenos y clientes.

De ti también depende

Prevención

La Coordinación Preventiva en el Sector de Comidas y bebidas



¿Sabías que?

En los centros de trabajo en los que coinciden trabajadores de varias empresas, sus empresarios están obligados por la Ley de Prevención de Riesgos Laborales a coordinarse para prevenir riesgos y evitar accidentes de trabajo y enfermedades profesionales.

En un restaurante, bar u otro tipo de servicio de comidas y/o bebidas, se produce la llegada de proveedores y de trabajadores de otras empresas para trabajos de mantenimiento.

Además hay que tener en cuenta la presencia de los clientes que pueden interactuar con los propios trabajadores del establecimiento y también con los ajenos.

La concurrencia de trabajadores de distintas empresas puede producir situaciones de riesgo debido, por ejemplo, a:

- Las interacciones de distintas actividades, algunas de las cuales pueden ser peligrosas.
- La aglomeración de personas en determinadas zonas del centro.
- El desconocimiento por algunas empresas de lo que hacen las otras.
- Que las empresas de fuera desconozcan el lugar de trabajo al que llegan.

Todo ello puede dar lugar a:

- golpes, caídas, descargas eléctricas, lesiones oculares, etc.
- resbalones en zonas de paso recién fregadas.
- problemas que pueden crear los repartidores con sus cargas, al caerse estas u obstaculizar zonas de paso.

Por ello debes

- Establecer los medios de coordinación para que los trabajadores de las empresas externas no provoquen situaciones de riesgo para el resto de trabajadores o clientes que haya en el centro de trabajo.
- A los proveedores o contratistas que son habituales (por ejemplo, mantenimiento, limpieza, cocina, etc.) debes darles instrucciones por escrito, al inicio del contrato, sobre las normas a seguir en el centro. Estas instrucciones te las puede indicar tu Servicio de Prevención.
- Pídeles a ellos su evaluación de riesgos.
- Establece un control para el acceso de los trabajadores de las otras empresas. Organiza las visitas de los proveedores para que, mientras están en el centro, no se produzcan situaciones de riesgo ni para ellos, ni para los trabajadores del centro, ni tampoco para los clientes.
- Crea un registro de los proveedores habituales, que debe estar siempre actualizado, a disposición del encargado que haya en cada momento en el centro.
- Cuando un proveedor o un contratista llegue por primera vez a tu establecimiento, infórmale con detalle si hay algún riesgo del que tenga que protegerse.

